



Italia, Lombardia

Essenziale, fresco e lineare, il Franciacorta Rosé DOCG N.V. "Gran Cuvée Alma Rosé" firmato da Bellavista è uno Spumante Pas Dosé di grande eleganza e persistenza gusto-olfattiva. Nasce da un blend di uve chardonnay e pinot nero di circa 25 anni, vinificate con la massima cura per offrire un prodotto dallo stile moderno e grintoso. La base ottenuta matura quindi in acciaio e pièces, prima della rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti, secondo il Metodo Classico. Uno Spumante Rosé che valorizza il territorio e l'eleganza della Franciacorta, proponendo un vino fresco e ricco di sfumature aromatiche, caratterizzato da invidiabile equilibrio gustativo e fruibile piacevolezza.

Vitigni: Chardonnay 65%, pinot nero 35%

Formato: 0,75 l

Volume alcolico: 12.5%

Esame visivo: Il perlage è piacevolmente fine e raffinato. Dinamico ai limiti dell'esuberanza nel formare la corona.

Il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza.

Il profumo è ampio ed è contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi.

Olfattivo: Il bouquet predominante è caratterizzato da un raro incontro tra note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, e generosi accenti di bacca rossa, melograno e sambuco rosa.

Gustativo: Delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane sorprendono gradevolmente. Sapore perfettamente corrispondente al naso.

Sottilmente setoso, avvolgente e lungo.

La sua struttura, estremamente fine, è un delicato intreccio che perdura nel tempo.

Una trama che sottende una leggerezza unica.

Lunga la sua persistenza.

Un sorso simbolo di freschezza

